

吃好喝好指南



敬林 逢玖 编著

家庭宴客菜谱

辽宁科学技术出版社



家庭宴客必备

前面的话

新年、春节、节假日，通常是家庭老少团聚、亲朋相会的日期。在此期间，除一般礼尚往来外，主人往往设家宴款待，不仅体现了主人的深情厚谊，更为此情此景增添节日的欢乐气氛，表达主客双方的喜悦之情。特别是一些至亲密友，分居两地，节日重聚，更少不了设家宴接待，借以促膝谈心，畅叙亲情友情，以抒发双方重逢的欢快之情。

可见，家庭宴请客人是家庭交往中的一个重要组成部分。近年来，随着工农业生产的发展，家宴原料日益增加，品种日趋丰富，为家庭宴请客人提供了物质基础。但是，有些家庭，由于缺乏必要的烹调知识和技艺以及安排家宴的常识，尽管原料充足，而菜肴的色、香、味、形以及营养却远远不适应家宴的要求。随着人们生活由“温饱型”向“营养型”转移，很多家庭开始重视家宴的设计，家常烹制菜肴的质量，也在向色味香形俱佳的方向发展。这就要求人们学一点家宴知识，家常菜的烹制技巧，这样才能适应举办家宴的要求，提高家庭烹制菜肴的技巧。

本书就是为家庭请客款待友人。以提高菜肴质量这一要求而编写的，书中除了详细介绍家庭常用菜肴的用料、烹制方法外，还介绍了家庭宴席有关配菜知识，并详细例举16台节日家宴和生日家宴的菜单，供家庭请客时选择使用。家宴不同于饭店宴席，规模较小。由于家庭经济收入水平不同，家常菜的烹制，家宴的设计都要从实际出发，量力而行。本书充分考虑到了这一点。功夫不负有心人，只要您肯于学习，

勤于操作演练，一定会提高烹调技艺，宴客成功。

参加本书编写的还有鹰杰、权仁、温龙、中城等。

目 录

前面的话

一、家庭常用宴客菜谱 (1)

(一) 猪肉类菜肴 (1)

- 滑熘里脊 (1) 焦熘里脊 (2)
干炸里脊 (2) 芫爆里脊丝 (3)
椒油里脊丝 (4) 芙蓉肉丝 (4)
滑烹里脊条 (5) 麻花里脊 (5)
象牙里脊 (6) 家常肉丝 (7)
炸板肉 (7) 京酱肉丝 (8)
苣荬肉丝 (8) 鱼香肉丝 (9)
葱爆肉片 (9) 锅巴肉片 (10)
煨白肉 (10) 四喜丸子 (11)
南煎丸子 (12) 脆皮丸子 (12)
炸灌汤丸子 (13) 酥肉 (13)
茄汁板肉 (14) 扣肉 (15)
靠排骨 (15) 山东蒸丸子 (16)
靠叉烧肉 (16) 辣子肉丁 (17)
酱爆肉丁 (18) 枣菇肉 (18)
烧肥肠 (19) 炸腰花 (19)
炸网油里脊卷 (20) 鱼香腰花 (21)
鱼香猪肝 (21) 软炸子盖 (22)
生爆肉 (23) 回锅蹄膀 (23)
粉蒸肉 (24) 松子肉 (24)

菊花里脊·····	(25)	三椒腰片·····	(26)
异香酥肉·····	(27)	麻糖甜烧白·····	(27)
油爆双菊·····	(28)	排卷焦松·····	(29)
相对果蘑·····	(30)	肉丝炒酸菜粉·····	(31)
咕咾肉·····	(32)	蛋饺烧肉·····	(32)
丸子烧蹄筋·····	(33)	家乡酥肉·····	(34)
冰糖扒肘子·····	(34)	大烧肉·····	(35)
干靠肉条·····	(35)	酸辣酥肉·····	(36)
酸辣肚丝·····	(36)	扒肥肠·····	(37)
扒二白·····	(38)	扒肉方·····	(38)
葱扒肉条·····	(39)	椒盐肘子·····	(39)
烧四样·····	(40)	酸辣丸子·····	(40)
蛋松三丝·····	(41)	烧靠肉条·····	(42)
九转大肠·····	(43)	肉条扒蹄筋·····	(43)
糖醋肉段·····	(44)	炒四丝·····	(45)
焖肘块·····	(45)	豆豉扣肉·····	(46)
(二) 水产类菜肴·····		(46)	
椒盐桂鱼·····	(46)	凤尾明虾·····	(47)
炸虾球·····	(48)	糖醋瓦块鱼·····	(48)
干炒鳝贝·····	(49)	锅耙酸辣鱿鱼·····	(49)
酸辣鱿鱼卷·····	(50)	干炒虾仁·····	(51)
辣子虾片·····	(52)	麻辣鱼丁·····	(52)
芹黄鱼丝·····	(53)	酱爆鱿鱼卷·····	(54)
煎虾饼·····	(55)	家常鲫鱼·····	(55)
黄焖四宝·····	(56)	麻酱鲍鱼·····	(57)
蚝油鲍鱼·····	(57)	干烧明虾·····	(58)
软炸鱼条·····	(58)	滑炒鱼杆·····	(59)

黄熘鱼条·····	(59)	三丝鱼卷·····	(60)
两色鱼扇·····	(61)	丽花三鲜·····	(62)
多味辣鱼·····	(62)	香黄鱼扇·····	(63)
银球三鲜·····	(64)	凤艳雪月虾·····	(65)
桃仁虾丁·····	(66)	芝麻三鲜·····	(67)
油酥大虾·····	(67)	扁莲虾仁·····	(68)
炸烹大虾·····	(69)	金果红针·····	(69)
红烧元鱼·····	(70)	清蒸元鱼·····	(71)
红焖鱼·····	(71)	煎转鱼·····	(72)
酱汁鱼·····	(73)	爆鱼丁·····	(73)
煎塌鱼饼·····	(74)	烧靠活鲫鱼·····	(74)
蟠龙黄鱼·····	(75)		

(三) 鸡鸭类菜肴····· (77)

炸仔鸡·····	(77)	炸菊花肫·····	(78)
香酥鸭子·····	(78)	裹烧全鸭·····	(79)
椒盐白酥鸡·····	(80)	蚝油纸包鸡·····	(80)
油淋仔鸡·····	(81)	官保鸡丁·····	(81)
辣子鸡丁·····	(82)	小煎鸡米·····	(83)
熘炒鸡条·····	(84)	象牙鸡丝·····	(85)
金钱鸡塔·····	(85)	砂锅鸡翅·····	(86)
冬菜全鸭·····	(87)	五香油鸡·····	(87)
烩鸭舌掌·····	(88)	冰冻白银鸭·····	(89)
虫草鸭子·····	(89)	樟茶鸭子·····	(90)
炸香鸡·····	(91)	辣子笋鸡·····	(92)
麻油香鸡·····	(92)	砂锅鸡圆·····	(93)
油浸香鸡·····	(94)	香酥全鸡·····	(94)
酥香鸡腿·····	(95)		

(四) 冷荤类菜肴..... (96)

水晶鸡冻..... (96) 水晶鱼冻..... (97)

硝肉..... (98) 水晶什锦糕..... (99)

美味羊糕..... (100) 五香熏鱼..... (101)

腐乳炆青虾..... (102) 口蘑兰花干..... (102)

卤四件..... (103) 炆菠菜..... (104)

糟卤鱼片..... (105) 酥鱼..... (106)

油焖二冬..... (107) 炆鸭掌..... (108)

卤酥腰..... (109) 糖酱花生米..... (109)

如意鸡蛋肉卷..... (110) 五香炸黄虾..... (111)

五香牛肉干..... (111) 凤鸡..... (112)

(五) 蔬菜及其它类菜肴..... (113)

醋溜卷心菜..... (113) 酱爆茄子..... (114)

鱼香茄子..... (114) 鱼香菜苔..... (115)

豆豉炒苦瓜..... (116) 酿黄瓜..... (116)

酿青椒..... (117) 炒三冬..... (117)

干烧白菜..... (118) 干烧四季豆..... (118)

干烧冬笋..... (119) 奶油莴笋..... (120)

扫把冬笋..... (120) 炒雪笋..... (121)

雪笋炒肉丝..... (121) 榨菜炒肉丝..... (122)

糖醋青椒..... (122) 火腿烧莴笋..... (123)

叉烧黄瓜条..... (123) 冬枝春条..... (124)

鸡米蚕豆..... (125) 胭脂肉松..... (125)

软炸鲜蘑..... (126) 夹沙香蕉..... (126)

麻仁锅炸..... (127) 口袋豆腐..... (128)

虎皮鸡蛋..... (129) 鸡爪豆腐..... (129)

炒青豆泥..... (130) 炒双泥..... (131)

锅贴火腿·····	(131)	干烧豆腐·····	(132)
余丝杂烩·····	(133)	酿苹果·····	(133)
火腿涨蛋·····	(134)	炒鲜奶·····	(134)
桃花芙蓉片·····	(135)	香蕉果炸·····	(135)
裹烧牛肉·····	(136)	绍子炸细粉·····	(137)
干炒牛肉丝·····	(137)	泡菜炒牛肉末·····	(138)
锅贴豆汁·····	(138)	砂锅牛尾·····	(139)
麻辣豆腐·····	(140)	家常豆腐·····	(141)
干酸辣汤·····	(141)	粉蒸牛肉片·····	(142)
酿豆腐·····	(143)	酿塘藕·····	(144)
豌豆炒肉末·····	(144)	八丁辣酱·····	(145)
糖醋油面筋·····	(145)	水煮牛肉·····	(146)
蚝油豆腐·····	(146)	酸辣烩鸡血·····	(147)
酥肉豆沙汤·····	(147)	豆腐参汤·····	(148)
白汁素烩·····	(149)	白水豆腐·····	(150)
莲蓬豆腐·····	(150)	夹沙山药泥·····	(151)
口蘑烧豆腐·····	(151)	鲜蘑烧腐竹·····	(152)
火腿奶汤白菜·····	(152)	棉团豆沙·····	(153)
浮油鸡片·····	(153)	白扒猴头·····	(154)
家常余汤·····	(154)	余丸子·····	(155)
蹄肚汤·····	(155)	榨菜肉丝汤·····	(156)
冬菜丸子汤·····	(156)		

二、美味家宴16例····· 157

(一) 元旦食单之一····· 157

凉菜：1.辣白菜 2.开洋银豆 3.拌双脆 4.油炸花生米
 热菜：5.红焖鲤鱼 6.油泼鸡 7.蒲棒里脊 8.肉炒酸菜粉
 9.素什锦 10.荷花白菜 11.蜜汁苹果 12.涮羊肉

(二) 元旦食单之二..... 163

凉菜：1.芥末肚 2.拌瓜菜 3.炆海参 4.炆腰花

热菜：5.清蒸什锦桂鱼，6.香酥鸡，7.烹虾段，
8.宫保鸡丁，9.锅塌豆腐，10.海米烧白菜，11.拔丝桔子，
12.三鲜火锅。

(三) 春节食单之一..... 170

凉菜：1.肉丝拌腐竹，2.糖醋萝卜，3.生拌牛肉丝，
4.炆虾子芹菜

热菜：5.西湖醋鱼，6.清蒸鸡，7.炸虾段，8.油爆双脆，
9.炒肉青椒，10.炒双丝，11.香蕉果炸，
12.全家福(什锦火锅)。

(四) 春节食单之二..... 177

凉菜：1.肉丝拌洋粉，2.拌三丝，3.炆海米瓜条，4.炆腰花。

热菜：5.干烧鲫鱼，6.葱烧茄参，7.锅烧鸡，8.烹虾段，
9.宫保里脊丁，10.肉片烧蹄筋，11.拔丝苹果，
12.四喜火锅。

(五) “三·八”节食单之一..... 184

凉菜：1.酥黄菜，2.清拌拉皮，3.炆虾仁芹菜，4.拌四丝。

热菜：5.辣子鸡，6.碎烧鲤鱼，7.酱爆肉丁，8.蕉条茄子，
9.炆腰花，10.辣味豆腐，11.挂酱瓜条，12.氽瓜片。

(六) “三·八”节食单之二..... 191

凉菜：1.滑炆里脊丝蒜薹，2.海蜇肉片，3.炆四片，
4.辣白菜。

热菜：5.清炖鲤鱼，6.干炸鸡，7.肉片烧蹄筋，
8.油爆双花，9.炒肉青椒，10.炒肉豆芽，
11.蜜汁香蕉，12.氽鸡茸丸子。

(七) “五·一”节食单之一..... 198

凉菜：1.炆虾仁片菜，2.炒肉拉皮，3.糖醋萝卜，

4. 炆海参瓜片。

热菜：5. 干烧鱼杂，6. 碎熘鸡，7. 锅巴肉片，8. 肉片烧茄子，
9. 锅爆白菜卷，10. 烧两样，11. 酥白肉，12. 汤烧丸子

(八) “五·一”节食单之二…………… 205

凉菜：1. 肉丝拌蜆皮，2. 炆四片，3. 蒜泥白肉，4. 拌五丝，

热菜：5. 油浸鲤鱼，6. 酱爆鸡丁，7. 油爆肚，8. 抓炒里脊，
9. 葱烧蹄筋，10. 素烧什锦丁，11. 西瓜酪，
12. 余肉片菠菜汤。

(九) “八·一”节食单之一…………… 212

凉菜：1. 炆脊丝菠菜，2. 拌肉丝，3. 炆青椒，4. 拌三丝。

热菜：5. 红焖鸡，6. 焦炒鸡片，7. 软炸里脊，8. 炸茄盒，
9. 脆皮豆腐夹，10. 合页白菜，11. 南浆丸子，
12. 鸡汤青椒脊丝。

(十) “八·一”节食单之二…………… 219

凉菜：1. 炆脊丝芹菜，2. 炆里脊瓜片，3. 拌梨丝，4. 拌三鲜。

热菜：5. 黄焖鸡，6. 明月鱼，7. 烧三样，8. 木樨里脊，9. 炸三
鲜白菜盒，10. 纸片里脊，11. 挂浆大枣，12. 炒肉烹汤。

(十一) “国庆”节食单之一…………… 226

凉菜：1. 凉拌芹菜，2. 赛泡菜，3. 绿豆芽拌蛋皮丝，
4. 叉烧肉。

热菜：5. 清蒸活鱼，6. 炸笋鸡，7. 爆两样，8. 鱼香肉丝，
9. 青菜炒百叶，10. 炒双菇，11. 挂浆土豆，
12. 海米羹。

(十二) “国庆”节食单之二…………… 233

凉菜：1. 葱油笋丝，2. 凉拌虾仁芹菜，3. 白切肉，
4. 豆豉鱼冻。

热菜：5. 煎蒸桂鱼，6. 香酥鸡腿，7. 熘虾段，8. 芙蓉里脊，
9. 油爆肚，10. 焦熘肉段，11. 蜜汁红果，

12. 烩酸辣鱼丝。

(十三) 儿童生日食单..... 240

- 菜单：1. 煎荷包蛋，2. 果酱蛋卷，3. 肝炖胡萝卜，
4. 里脊丝炒豆芽，5. 西红柿炒鸡蛋，6. 软煎带鱼，
7. 枣香木耳，8. 拔丝香瓜，9. 锅煽豆腐，10. 珍珠汤。

(十四) 父母寿宴食单..... 244

- 菜单：1. 煎焖肉饼，2. 腰片豆腐羹，3. 肉片鲜蘑，
4. 鸡丁菜花，5. 番茄鸡块，6. 糖醋排骨，7. 松炸鱼条，
8. 鸡丝蛋卷，9. 拔丝葡萄，10. 红枣粥。

(十五) “端午节”食单..... 249

- 凉菜：1. 青蒜拌蜆丝，2. 酒醉银芽，3. 金钩黄瓜，
4. 蒜泥腰片，
热菜：5. 炒三丝，6. 番茄鱼，7. 糖醋排骨，8. 扒鲜蘑菜心，
9. 炸鸡块，10. 豆椒牛肉，11. 豆沙山药羹，12. 五色汤。

(十六) “中秋节”食单..... 256

- 凉菜：1. 鲤鱼跃水，2. 葱油双脆，3. 芝麻丸子，
4. 凉拌鱼丝。
热菜：5. 双鲤鱼，6. 家常鲈鱼，7. 芙蓉肉，8. 辣牛肉，
9. 粉蒸羊肉，10. 十全大补鸡，11. 四喜苹果，
12. 三鲜豆腐汤。

一、家庭常用宴客菜谱

(一) 猪肉类菜肴

滑熘里脊

主料：猪大里脊肉300克。

配料：冬笋25克，青豌豆15克。

调料：盐4克，绍酒5克，味素4克，鸡蛋清25克，淀粉10克，葱段10克，姜块5克，水淀粉10克，清鸡汤50克，小苏打1克，熟猪油750克（实耗油量40克左右）。

制作方法：

1. 将猪大里脊肉切成4厘米长、2厘米宽、0.15厘米厚的片，装入碗中，加入清水、小苏打，轻轻搅拌一下，浸泡10分钟，取出放宽清水中投洗出小苏打味，用洁净纱布包起挤干水分，放入碗中，加盐、味素、绍酒拌匀，再放入鸡蛋清、淀粉抓拌浆好。

2. 冬笋切成0.15厘米厚的小菱形片待用。

3. 炒勺加熟猪油750克，放火上烧至4成热时下入浆好的里脊片，滑散滑熟，倒入漏勺，沥净油分。

4. 炒勺留底油，放入葱段、姜块炸锅，待炸出葱、姜香味时，拣出葱、姜，下入冬笋、青豌豆煸炒几下，烹入绍酒，添入鸡汤，加盐、味素，调好口味，再放入滑好的里脊片，稍煨一下，用水淀粉勾芡，汁芡熟时，淋入明油翻炒几下，出勺装盘即成。

特点：色泽洁白，鲜嫩滑润。

焦熘里脊

主料：猪里脊肉250克。

配料：青椒25克。

调料：盐3克，酱油10克，绍酒5克，味素4克，白糖10克，醋10克，香油10克，葱花10克，姜末5克，蒜末10克，淀粉100克，油750克（实耗油量75克左右）。

制作方法：

（1）将里脊肉切成3厘米长、1.5厘米宽、1厘米厚的肉段，装入碗中，加盐、绍酒、味素腌制一会，用清水、淀粉调成糊，放入腌好的肉段，抓拌均匀浆好。

（2）青椒洗净，去籽，切成长约3厘米的三角片。

（3）取一小碗，放入酱油、绍酒、白糖、醋、味素、淀粉、汤对好汁卤。

（4）炒勺加油750克，放火上烧至5～6成热时，把浆好的肉段散开下入勺中，炸至外皮略硬时捞出，把粘连的肉段掰开，当油温提高到7～8成热时，再将肉段下入油中，炸至外皮呈金黄色、焦脆时倒入漏勺。

（5）炒勺留底油，下入葱花、姜末、肉段、青椒，翻炒几下，把对好的汁卤泼流下勺，翻炒均匀，淋入香油，撒上蒜末出勺装盘即成。

特点：色泽红亮，外焦里嫩。

干炸里脊

主料：猪里脊肉250克。

调料：盐5克，味素3克，绍酒10克，椒盐2克，淀粉100克，油750克（实耗油量50克左右），香油10克。

制作方法:

(1) 把里脊肉切成3厘米长、1.5厘米宽、1厘米厚的段,装入碗中,用盐、味素、绍酒腌制一会,用淀粉、清水、香油调成糊,放入喂好的肉段,抓拌均匀浆好。

(2) 炒勺加油750克,放火上烧至5成热时,把浆好的肉段散开下入勺中,炸至外皮略硬时捞出,把部分粘连在一起的肉段掰开,待油温再上升到7成热时,下入肉段继续炸,炸至外皮呈金黄色、酥脆时捞出,沥净油分,装入盘中。带椒盐上桌。

特点:色泽金黄,外焦里嫩。

芫爆里脊丝

主料:猪大里脊肉200克。

配料:香菜100克。

调料:盐2.5克,绍酒2.5克,味素2克,鸡蛋清25克,淀粉15克,葱、姜丝各5克,蒜末5克,香油10克,熟猪油750克。

制作方法:

(1) 将里脊肉切成5厘米长,0.2厘米见方的丝,放入小盆中添入清水浸泡半小时,泡去肉中的血水,使肉丝呈白色,然后捞出挤去水分,装入碗中,加盐、味素、绍酒、蛋清、淀粉,拌匀浆好。

(2) 香菜摘洗干净,切成3.3厘米长的段。

(3) 炒勺内放入猪油750克,放在火上烧至四成热时下入浆好的肉丝,滑散滑透,当肉丝漂浮起后,倒入漏勺,控净油分。

(4) 炒勺留底油20克，放火上，下入葱姜丝，香菜段煸炒，少许盐、味素，调好口味，下入滑好的里脊丝，迅速用手勺推炒几下，淋入香油，撒上蒜末即可出勺。

特点：白绿相间，鲜嫩清爽。

椒油里脊丝

主料：猪里脊肉250克。

配料：冬笋、青豆适量，鸡蛋清半个。

调料：花椒、植物油、鸡汤、香油、味精、湿淀粉、料酒、精盐各适量。

制作方法：

(1) 将里脊肉切成丝放入碗内，加半个蛋清，湿淀粉抓匀。炒勺置火上加植物油烧至四成热时，将里脊丝下油滑开，倒出控净余油。

(2) 炒勺内加鸡汤烧开，加入冬笋丝、肉丝、青豆，再加精盐、味精、料酒烧开，撇去浮沫，用湿淀粉勾稀芡，盛入汤盘内。

(3) 炒勺内加香油少许烧热，加花椒炸成深金黄色，拣去花椒，把花椒倒在盛里脊丝的汤盘内即成。

特点：鲜香软嫩，麻辣适口。

芙蓉肉丝

主料：猪里脊肉150克。

配料：水发冬笋50克，水发木耳2克，水发青豆10粒。

调料：葱丝、姜丝各1克，湿淀粉5克，高汤50克，料酒15克，鸡蛋清1个，精盐1.5克，猪大油250克。

制作方法：

(1) 将里脊肉切成长7厘米、厚0.3厘米的丝，然后放在清水中泡去血污，控净水分，加入鸡蛋清、湿淀粉上浆，冬笋、木耳切丝备用。

(2) 炒勺置火上，加入猪大油，待四成热时将肉丝下入划开，倒出控油。勺内留油适量，放入葱姜丝炸出香味，再投入笋丝、木耳丝、青豆、肉丝、高汤、料酒、精盐，颠翻出勺即成。

特点：软嫩适口，鲜香味美。

滑烹里脊条

主料：猪里脊肉100克。

配料：葱姜丝、蒜片、香菜段各适量。

调料：蛋清、淀粉、精盐、醋、味精各适量。

制作方法：

(1) 将肉切成3.3厘米长、1厘米厚的条，用蛋清、湿淀粉抓匀，放油中滑熟。

(2) 将调料对成清汁备用。

(3) 勺内放油烧热，放入配料爆锅，再放入里脊片，烹上清汁，撒上香菜段，翻勺盛出即可。

特点：滑软、味鲜、麻辣。

麻花里脊

主料：大里脊肉200克，生肥膘肉125克。

调料：大油75克，蛋清100克，淀粉40克，芝麻15克，味精、葱椒泥、精盐、绍酒、淀粉各少许。

制作方法：

(1) 把里脊整理好，改成5厘米长、1.7厘米宽、0.15

厘米厚片，生肥膘肉改成同样的肉片。

(2) 里脊片加盐、葱椒泥、味精、绍酒抓拌均匀，肉片用少许精盐拌匀。

(3) 用一片里脊，一片肥肉片合在一起，用刀从中顺拉一道口，左手捏住一头，右手翻套过来，形成麻花。

(4) 将蛋清、粉面和少许面粉调成糊状，把麻花里脊放入糊中挂匀，用手提起撒上一点芝麻。

(5) 大勺加宽油，烧至五成热时，将麻花里脊一个一个下勺炸成淡黄色即好，控净油装盘即成。

特点：松酥香嫩，形象麻花。

象牙里脊

主料：里脊肉200克。

配料：冬笋、黄瓜各15克。

调料：大油75克，蛋清50克，淀粉20克，香油10克，绍酒15克、精盐15克、葱、姜半少许。

制作方法：

(1) 将里脊肉切成6.6厘米长，0.22厘米厚的片，改成一头大，一头小的象牙状，用少许苏打加清水浸泡七、八分钟，再用清水投洗干净，挤净水分，用蛋清、淀粉糊浆拌好。黄瓜、冬笋也切成相应的条。

(2) 勺内放宽油、烧至四成热时，将里脊条下勺滑开，倒入漏勺。

(3) 勺内留少许底油，把葱、姜、黄瓜、冬笋、里脊条，下勺煸炒几下，用绍酒、精盐、味精、拢少许粉芡对好汁卤，泼流下勺，颠炒均匀，滴香油出勺。

特点：清香鲜嫩，艳美绚丽。